

**choco:**  
**MAGIC Creme mit Kakao-Nibs**



**Zutaten:**

- 1 kl. Tasse Kichererbsen eingeweicht und gekocht oder aus dem Glas
- 1 EL choco:MAGIC
- 1 EL natur:EDELKAKAOBOHNEN gemahlen
- 2 reife Bananen (optional in Stücken gefroren)
- 30 g Kakaobutter
- ½ Tasse Wasser
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- Kakaonibs
- Optional zum Nachsüßen:  
• Dattelsirup, Kokosblütenzucker od. Yaconsirup

**So wird´s gemacht:**

1. Kakaobutter im Wasserbad erwärmen bis sie flüssig ist.
2. Kichererbsen abspülen und mit den reifen Bananen, flüssiger Kakaobutter, Edelkakao und choco:MAGIC zu einer cremigen Masse mixen.
3. Langsam Wasser hinzugeben, bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat.
4. Mit Vanille aus der Schote und einer Prise Salz abschmecken und Kakao-Nibs unterrühren und darüber streuen.
5. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen und genießen.

**Tipp:** Verwendest du gefrorene Banane (in Stücken) kannst du die Creme gleich nach dem mixen genießen.